



Fabalicious Foods bv  
Fabriekweg 48 - BE- 8480 Eernegem  
T. +32 470 91 20 54  
info@fredsvegan.com  
www.fredsvegan.com  
BTW BE0785.407.614

**FRED'S**  
deliciously vegan  
**ANDALOUSE**

## TECHNISCHE FICHE

V1 - 22/06/2023

### PRODUCTNAAM

Fred's Vegan ANDALOUSE

### PRODUCTOMSCHRIJVING

Koude geëmulgeerde veganistische saus - type andalouse mayo

### INGREDIËNTEN

zonnebloemolie, aquafaba (water, kikkererwten, zout), mosterd (water, **mosterd**zaad, azijn, zout, kruiden), tomatenpuree, water, **havervezel**, azijn, zout, kruiden & specerijen (bevat **selderij & mosterd**), stabilisator (guarpitmeel), suiker, chili-en paprika-extracten, natuurlijk aroma, rookaroma.

### CLAIMS

Made in Belgium / Met zonnebloemolie niet afkomstig uit België.  
Eivrij - glutenvrij - lactosevrij - sojavrij - vegan

### VOEDINGSMAARDEN PER 100 G

Gemiddelde voedingswaarde Valeurs nutritionnelles moyennes	per / par 100g
Energie Énergie	2705 kJ 658 kcal
Vetten / matières grasses waarvan verzadigde vetzuren / dont acides gras saturés	71 g 7,8 g
Koolhydraten / glucides waarvan suikers / dont sucres	2,9 g 1,8 g
Eiwitten / protéines	0,9 g
Zout / sel	1,36 g

### ALGEMENE INFORMATIE

Geschikt voor veganisten

JA - veganistisch gecertificeerd door PROVEG België V-LABEL





Fabalicious Foods bv  
 Fabriekweg 48 - BE- 8480 Eernegem  
 T. +32 470 91 20 54  
 info@fredsvegan.com  
 www.fredsvegan.com  
 BTW BE0785.407.614



## TECHNISCHE FICHE

V1 - 22/06/2023

### ALLERGENENINFORMATIE

Glutenbevattende granen	
- Tarwe	-
- Rogge	-
- Gerst	-
- Haver	+ (gluten <20ppm)
- Spelt	-
- Kamut	-
Schaaldieren	-
Ei	-
Vis	-
Aardnoten	-
Soja	-
Melk	-
Noten	
- Amandelen	-
- Hazelnoten	-
- Walnoten	-
- Cashewnoten	-
- Pecannoten	-
- Paranoten	-
- Pistachenoten	-
- Macademianoten	-
Selderij	+
Mosterd	+
Sesam	-
Zwavel dioxide en sulfieten (E220-E228) in concentraties van meer dan 10mg/kg of 10mg/L, uitgedrukt als SO2	-
Lupine	-
Weekdieren	-



Fabalicious Foods bv  
Fabriekweg 48 - BE- 8480 Eernegem  
T. +32 470 91 20 54  
info@fredsvegan.com  
www.fredsvegan.com  
BTW BE0785.407.614

**FRED'S**  
deliciously vegan  
**ANDALOUSE**

## TECHNISCHE FICHE

V1 - 22/06/2023

### OPSLAGCONDITIES

Houdbaarheid: 6 maanden na productiedatum

Bewaartemperatuur: minimum 3°C - maximum 18°C

Om een maximale kwaliteit te behouden: Vermijd schimmelingen in temperaturen.

Vermijd hoge temperaturen en intense blootstelling aan licht.

**BIJ VOORKEUR KOEL BEWAREN EN NA OPENING 1 MAAND HOUDBAAR IN DE KOELKAST**

### GMO ETIKETTERING

Het eindproduct bevat geen genetisch gemanipuleerde organismen en is niet geproduceerd met grondstoffen van genetisch gemanipuleerde origine.

### VERPAKKING & ARTIKELCODES

Artikelnaam	EAN	Primaire verpakking	Secundaire verpakking	Pallet Hoeveelheid
Fred's Vegan Andalouse 350ML	5412178301066	Tube + dop	6 stuks per karton 5412178301158	240 kartons 6 lagen van 40 stuks
Fred's Vegan Andalouse 950ML	5412178301165	Tube + dop	6 stuks per karton 5412178301172	75 kartons 3 lagen van 25 stuks
Fred's Vegan Andalouse 5L	5412178301073	Emmer + deksel	/	100 emmers
Fred's Vegan Andalouse 10L	5412178301080	Emmer + deksel	/	65 emmers





Fabalicious Foods bv  
Fabriekweg 48 - BE- 8480 Eernegem  
T. +32 470 91 20 54  
info@fredsvegan.com  
www.fredsvegan.com  
BTW BE0785.407.614

**FRED'S**  
deliciously vegan  
**ANDALOUSE**

## TECHNISCHE FICHE

V1 - 22/06/2023

### FYSICO-CHEMISCHE PARAMETERS

Parameter	Waarde	Min/Max
pH	3,70	+/- 0,3
% zout	1,37	+/- 0,3
% zuur	0,20	+/- 0,3

### MICROBIOLOGISCHE NORMEN

Parameter	Doel (/g)	Tolerantie (/g)	THT (/g)
Totaal kiemgetal (30°C)	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^5$	$3 \times 10^7$
Melkzuurbacteriën	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^7$
Schimmels	$3 \times 10^2$	$3 \times 10^3$	Geen zichtbare schimmelvorming
Gisten	$3 \times 10^3$	$3 \times 10^4$	$3 \times 10^5$
Listeria monocytogenes	Afwezig in 25 g	<100	100